Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1008-4 (2005) (Arabic): SOFT CHEESE, Part 4: KARISH CHEESE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٠٠٨-٤/ ٢٠٠٥

الجبن الطرى

الجزء الرابع :

جبن القريش

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PDFSecure Demo www.pdftron.com

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.١٠٠٨ ٤ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الجبن الطرى جـــ٤ : جبن القريش " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٠

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن الطرى
الجزء الرابع : جبن القريش

١- المجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالجبن القريش وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعريف

هى الجبن الطرية الطازجة غير المسواة والمتحصل عليها بعد تجبن اللبن الطازج أو المركز أو خليط من منتجاته الطازجة أو المجففة أو المنزوعة الدسم تقريباً والمبسترة أو المعاملة بأيه معاملات حرارية تكافئ البسترة.

٣- الإشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خالياً من الشوائب والحشرات واطوارها.

٣/ ٢ تستخدم المزارع البكتيرية غير الضارة المنتجة لحمض اللاكتيك و/ أو المنتجة للنكهة.

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من اى دهون خلاف دهن اللبن.

٣/ ٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدرة لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٥ تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها.

٣/ ٦ تكون البسترة أو المعاملة الحرارية المكافئة لها بأية طريقة من الطرق المتعارف عليها.

٣/ ٧ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٣/ ٨ فى حالة استخدام الأنزيمات الطبيعية الحيوانية فى التجبن يجب الا يكون مصدرها الخنزير.

٣/ ٩ لاتزيد نسبه الدهن فى المادة الصلبة الكلية على ١٠ .

٣/ ١٠ لاتزيد نسبه الرطوبة على ٧٥ .

٣/ ١١ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٢ يكون المنتج خاليا من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب الايشريشياكولاى.

٣/ ١٤ يكون المنتج خاليا من أية نموات فطرية ظاهرية.

٣/ ١٥ لايزيد عد جراثيم الفطر على ١٠ خليه/ جرام.

٣/ ١٦ لا يزيد عد الخميرة فى المنتج على ٤٠٠ خلية/ جم.

٣/ ١٧ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٨ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ خلية/ جم.

٣/ ١٩ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " ٠

٣/ ٢٠ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢١ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارء رقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعية المميزة من حيث المظهر والطعم والقوام والرائحة.

٤/ ٢ الصفات المميزة للجبن المعد للاستهلاك :

٤/ ٢/ ١ النوع : جبن طرى غير مسوى.

٤/ ٢/ ٢ الشكل : مختلف.

٤/ ٢/ ٣ القشرة : لاتوجد.

٤/ ٢/ ٤ القوام والمقطع : طرى متماسك لكن ذات تركيب مفتوح.

٤/ ٢/ ٥ الطعم : ملحى حمضى.

٤/ ٢/ ٦ **اللون :** طبقا لنوع اللبن المستخدم.

٤/ ٢/ ٧ **الثقوب :** يسمح ببعض الثقوب الميكانيكية وخاليا من الانتفاخات والفجوات غير الطبيعية.

٤/ ٣ يضاف ملح الطعام طبقاً لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٤ نسبه كلوريد الكالسيوم المضافة الى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة إضافتها.

٤/ ٥ نسبه اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤,٥ .

٤/ ٦ نسبه البروتين فى المنتج فىحدود ١٠ .

٥ـ العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو صلاحيته للاستهلاك الادمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعي ما جاء بالتشريعات الصادرة و المواصفات القياسية المصرية م٠ق٠م رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية "،والمواصفات القياسية المصرية م٠ ق٠ م ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه ، على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية باللغة العربية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية:

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم المنتج ونوعه.

٥/ ٢/ ٤ نوع اللبن المستخدم مع ذكر كلمة مبستر أو المعاملة الحرارية تكافىء البسترة.

٥/ ٢/ ٥ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبه المواد الحافظة فى حالة اضافتها.

٥/ ٢/ ٦ وزن الجبن عند التعبئة.

٥/ ٢/ ٧ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجة الحرارة.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج و تاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١٠ رقم التشغيله.

٦- طرق الفحص والاختبار

١/٦ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية م ق٠ م ١٥٥ "الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها ".

٧- المصطلحات الفنية

جبن قريش .... karish cheese

ميكروب الايشريشياكولاى .... E. Coli

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... Listeria monocytogenes

تركيب مفتوح .... Open texture (granules)

٨- المراجع

1- Fox, P.E (1993)
Cheese: Chemistry physics and microbiology 2nd ed,
vol 2:Major cheese group, chapman, Hall, London

2- Alinorm 99/11 Appendix 1X
Draft revised standard for cheese (A – 6)
Codex Alimentarius commission

3- Robinson, R.K (1990).
Dairy microbiology. Vol 2.
The microbiology of milk products
App . pub . London and New York.

٤- د./ على حسين فهمى ١٩٦٠- الجبن القريش- مطبعة جامعة القاهرة ١٩٦١.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

معامل وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

غرفة الصناعات الغذائية.

المركز القومى للبحوث.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.

شركة مصر للألبان.

شركة جهينة للألبان.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

شركة النيل للصناعات الغذائية.

وزارة التموين.

معهد التغذية.

إدارة مراقبة الأغذية.

مصلحة الرقابة الصناعية.

شركة نستله.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1008-4/ 2005

SOFT CHEESE

PART : 4

KARISH CHEESE

ICS : 67. 100. 30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality